

SUSANNE BODENSTEINER | SABINE SCHLIMM

Seelenfutter vegetarisch

Grüne Rezepte,
die glücklich machen



GU

erst viel später populär, und der lange Pfeffer geriet darüber in Vergessenheit. Das ändert sich heute wieder. Und zwar zu Recht: Außer intensiver Schärfe bringt der schwarze Pfeffer würzige Aromen mit, die ein wenig an Weihrauch erinnern. Damit passt er sogar zu Früchten - und ist definitiv einen Versuch wert!

6 *Szechuan- oder Sichuanpfeffer*

Die braunen Körnchen des Szechuanpfeffers finden Sie, wenn nicht im Supermarkt, dann mit Sicherheit im Asienladen. Sein

leichtes Zitrusaroma und das prickelnde Gefühl auf der Zunge sind denn auch typisch für die chinesische Sichuan-Küche. Verwendet werden nicht die Samen, sondern nur ihre rotbraunen Kapseln. Am besten kontrollieren Sie vor der Verwendung, ob sich nicht doch schwarz glänzende Samen durchgemogelt haben; die sind nämlich sehr hart und knirschen fies im Mund, wenn sie mit in den Mörser geraten sind. Ach ja: Mit schwarzem Pfeffer hat Szechuanpfeffer übrigens nur den »Nachnamen« gemeinsam.

7 Rosa Pfefferbeeren

Auch die **Schinus-Beeren**, obwohl

häufig als rosa Pfeffer bezeichnet, sind eigentlich Kuckuckskinder in der Familie des »echten« Pfeffers. Die Früchte des lateinamerikanischen Pfefferbaums sehen mit ihrer leuchtenden Farbe nicht nur sehr dekorativ aus, sondern schmecken auch ein bisschen süßlich. Mit der Schärfe halten sie sich eher zurück. Kein Wunder, dass sie auch in der süßen Küche gerne für prickelnde Überraschungseffekte eingesetzt werden!



Wieder einmal alles Käse? Davon schneiden wir uns doch gleich ein großes Stück ab!